



OREC green lab  
FUKUOKA



2019年11月1日  
株式会社オーレック

〈イベントレポート〉

## 乗用草刈機国内シェア No.1 オーレック 九州初出店！「農と食」を発信する都市型ブランド発信拠点オープン オーレック グリーン ラボ 「OREC green lab 福岡」メディア発表会を開催！



「草と共に生きる」をブランドコンセプトに掲げ、歩行型・乗用型草刈機で国内シェア No.1 を誇る、農業機械メーカー株式会社オーレック（本社：福岡県八女郡、代表取締役社長：今村健二）は、「農や食」に関連するヒト・モノ・コトとの出会いの場を提供するカフェスタイルのブランド発信拠点「OREC green lab 福岡」を、2019年10月31日（木）、福岡市中央区赤坂に九州で初めて開設いたします。オープンに先駆け、「OREC green lab 福岡」をお披露目するメディア発表会を、10月29日（火）に実施いたしました。

はじめに、株式会社オーレック 代表取締役社長 今村健二より、訪れる方に「農や食」への親しみ、興味をもっていただきたいという思いから出発した都市型のブランド発信拠点、「OREC green lab 福岡」について「green lab 構想は、コーポレートブランディングの一環として誕生したものであり、国内では長野、青森に次いで福岡が3店舗目。これまで農家や農業関係者とは接点を持っていたが、消費者とは直接の接点が多かったため、消費者を意識して都市型店舗を出店しました」と、説明させていただきました。



【オーレック 代表取締役社長 今村健二】

その後、株式会社オーレック 経営総合部部長 関雅文より、福岡でブランド発信拠点を作る背景となった事業プロセスやカフェメニュー開発のバックグラウンドについてプレゼンテーションを行いました。2016年にブランドコンセプト「草と共に生きる」を。そのコンセプトのもと、農業に関連する他分野への進出も積極的に展開しており、その理念を伝える場所が OREC green lab であると説明させていただきました。

### ■ カフェメニューを監修した、薬草ハーバリスト・加藤美帆さんが登壇。

#### 「OREC green lab 福岡」でしか飲めない！加藤さん考案のオリジナルドリンク「お米ラテ」を紹介。

今回、「OREC green lab 福岡」のカフェ監修、オリジナルドリンクの考案を担当された、薬草ハーバリスト・加藤美帆さんにご登場いただき、オリジナルドリンク「お米ラテ」について、考案のきっかけや特長について語っていただきました。



▼掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社 オーレック ブランディング広報グループ  
担当：中村裕佳（TEL：080-8380-2543） 中尾諒（TEL：070-1798-5125）  
E-Mail:kouhou@orec-jp.com

## 加藤美帆さんコメント（※一部抜粋※一部加筆）：

### きっかけについて

「水田除草機「WEEDMAN」のお話を伺って、ORECさんが環境にも、消費者にも優しいものをつくり、高い技術力で課題を解決されていることにすごく心を打たれました。私たちが暮らす中で距離ができてしまった、暮らしと農を少し身近に感じていただくためには、日本の農作物の代表でもあるお米をドリンクにしたいと思いました。」

### お米ラテの特長について

「特長は3つあります。①（有機水稲農家・久保農園さんが）心をこめて作られた無農薬のお米を使って、「甘糶」と「ライスミルク」をオリジナルで作っている点です。②完全無添加です。しっかり甘さもあるのですが、お砂糖などは一切使っていません。すべてお米のでんぷん由来の甘さです。ライスミルクも甘糶も、お米を酵素の力で甘くしているもので、甘味料も保存料・着色料も一切使っていません。無農薬・無添加はお米ラテだけではなく、他の全メニューにも共通して言えることです。③お米ラテの「煎茶味」。抹茶ではなくあえて、煎茶を使用しています。最近では抹茶のドリンクが多いと思いますが、あえて、普段皆さんがお家で飲まれている、さっぱりと心地よいさらりとした煎茶を使った点も特長です。」

### おすすめしたい方について

「お米ラテは甘糶を使っている、発酵食品です。身体にとっても優しい飲み物です。お腹に朝一番に発酵食品を入れてあげると健康にもいいので、ぜひ仕事に行く前、出勤中に飲んでいただいてもいいかと思います。また、おやつ代わりにして、ほっと一息入れたいなという方にお楽しみいただけたらうれしいです。」

## ■ オリジナルドリンク「お米ラテ」の試飲&2階・ライブラリを公開

発表会后、来場された皆様にオリジナルドリンク「お米ラテ」を試飲していただきました。皆様、「お米ラテ」は初めて飲んだけど、とても美味しい、「やさしい甘さが体にもよさそう」などの感想をいただきました。

また、「農」「食」「ものづくり」をテーマにした約250冊の書籍が並ぶ、2階「ライブラリ」を公開。大きな本棚や中央に位置する大テーブルなど木材をふんだんに使用した暖かみのある明るい空間の中、赤坂の街を眺めながら、思い思いの本を手にとっていただきました。



## ■ 設計を担当した、株式会社CASE代表取締役 一ノ瀬勇さんからのメッセージ

「正しいことを正しく、淀みなく純粋に続けてきたORECに、今では世の中のほうが近づいてきた気がします。この素晴らしい理念とORECに関わる人をつなぐ場こそが「OREC green lab 福岡」だと解釈して設計を進めました。農業や食、ものづくりで持続可能な未来を目指すOREC。そのORECらしさを、建築で用いられる「LESS IS MORE」の概念で解釈し、合板やコンクリート、鉄骨などを用いた無骨でかっこいい造りに仕上げました。壁面に大胆にガラスを配した2階のライブラリは、特にポイントとなる場所です。人々が行き交うたびに空間は変わっていくと考えているので、これで完成ではありません。新たな拠点のこれからの変化を、共に楽しみたいと思っています。」



株式会社CASE代表取締役  
一ノ瀬勇さん

## ■ 当日の様子



## ■ 施設概要



【名称】OREC green lab 福岡

【所在地】〒810-0042

福岡県福岡市中央区赤坂1丁目13-1

【アクセス】地下鉄空港線「赤坂駅」1番口横

【営業時間】10:00～19:00

【定休日】日・月・祝日（他、年始年末・夏季休業）

【駐車場】無

【公式URL】<https://www.orec-jp.com/greenlab-fukuoka>

【延床面積】266.8㎡ 各階 53.36㎡

【構造規模】鉄筋コンクリート造、地下1階～地上4階建

【フロア構成】1階：カフェ・展示、2階：カフェ・ライブラリ、  
3階：カフェ・イベントスペース

【席数】2階：14席、3階：16席